**Tarte à l’oignon et au mascarpone**

 **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**Pâte :**
**- 250 g de farine**
**- ½ càc de sel fin**
**- ½ càc de paprika doux**
**- 70 g d'huile d'olive**
**- 80 g de vin blanc sec**
**Garniture :**
**- 500 g d'oignons**
**- 250 g de mascarpone**
**- 3 œufs**
**- 170 g de vin blanc sec**
**- ½ càc de sel fin**
**- ½ càc de paprika doux**
**- Huile d'olive**
**- poivre du moulin**

**1 moule à tarte de 26 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 180°C** 

**La Pâte :
Déposer dans un saladier** la farine, le sel et le Paprika.
**Creuser un puits** et y verser l'huile et le vin blanc. Mélanger rapidement à la cuillère.
**Finir de pétrir à la main** (je n'aime pas bien mais je l'ai fait) pour obtenir une boule de pâte souple.
**Foncer le moule** (inutile de le beurrer, la pâte est assez grasse pour ne pas coller).
Piquer à la fourchette, couvrir et réfrigérer pendant la préparation de la garniture.


**La garniture :
Éplucher et couper** les oignons en petits dés.
Les faire revenir dans un petit filet d'huile d'olive sans les faire colorer.
**Ajouter le vin blanc** et laisser cuire à découvert 5 mn environ, en remuant jusqu'à évaporation totale du liquide.
**Battre au fouet électrique** les œufs, le Mascarpone, le sel, le poivre et le Paprika jusqu'à obtenir une crème lisse.
**Ajouter les oignons**, bien mélanger.
**Verser** sur le fond de tarte.
**Enfourner** pendant 25 à 30 minutes.
Démouler au bout de quelques minutes.
